



Certificate Number \_\_\_\_\_

«Modèle BOV

<b>1. Expéditeur</b> (nom et adresse complète) ..... ..... ..... .....		<b>CERTIFICAT VÉTÉRINAIRE</b> relatif à des viandes fraîches de bovinés domestiques <sup>(1)</sup> destinées à la Communauté européenne  Numéro <sup>(2)</sup> ORIGINAL																																																																								
<b>2. Destinataire</b> (nom et adresse complète) ..... ..... ..... .....		<b>3. Origine des viandes</b> <sup>(3)</sup> 3.1. Pays: ..... 3.2. Code du territoire: .....																																																																								
<b>5. Lieu de destination prévu des viandes</b> 5.1. État membre de l'Union européenne: ..... 5.2. Établissement Nom et adresse: ..... Numéro d'agrément ou d'enregistrement (le cas échéant): ..... ..... .....		<b>4. Autorité compétente</b> 4.1. Ministère: ..... 4.2. Service: ..... ..... 4.3. Niveau local/régional: ..... ..... .....																																																																								
<b>7. Modes de transport et identification du lot</b> <sup>(4)</sup> 7.1. (Camion, chemin de fer, navire ou aéronef) <sup>(5)</sup> 7.2. Numéro(s) d'enregistrement, nom du navire ou numéro du vol: ..... ..... .....		<b>6. Lieu de chargement pour l'exportation</b> ..... ..... .....  <b>7.3. Données relatives à l'identification du lot</b> <sup>(6)</sup> : ..... ..... ..... ..... .....																																																																								
<b>8. Identification des viandes</b> 8.1. Viande de: ..... (espèce animale). 8.2. Conditions de température des viandes qui composent le lot: réfrigérées/congelées <sup>(5)</sup> 8.3. Identification individuelle des viandes qui composent le lot: <table border="1" style="width: 100%;"><thead><tr><th rowspan="2">Nature des découpes<sup>(7)</sup></th><th colspan="3">Numéro d'agrément des établissements</th><th rowspan="2">Nombre de paquets/pièces</th><th rowspan="2">Poids net (kg)</th></tr><tr><th>Abattoir</th><th>Atelier de découpe/ transformation</th><th>Entrepôt frigorifique</th></tr></thead><tbody><tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr><tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr><tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr><tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr><tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr><tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr><tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr><tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr><tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr><tr><td colspan="4" style="text-align: right;">Total</td><td> </td><td> </td></tr></tbody></table>						Nature des découpes <sup>(7)</sup>	Numéro d'agrément des établissements			Nombre de paquets/pièces	Poids net (kg)	Abattoir	Atelier de découpe/ transformation	Entrepôt frigorifique																																																							Total					
Nature des découpes <sup>(7)</sup>	Numéro d'agrément des établissements			Nombre de paquets/pièces	Poids net (kg)																																																																					
	Abattoir	Atelier de découpe/ transformation	Entrepôt frigorifique																																																																							
Total																																																																										
<b>9. Attestation de santé publique</b> Le soussigné, vétérinaire officiel, certifie par la présente que: 9.1. les viandes fraîches ont été obtenues, préparées, manipulées et stockées conformément aux conditions sanitaires de production et de contrôle fixées par la législation de la Communauté européenne <sup>(8)</sup> et qu'elles sont par conséquent considérées comme propres à la consommation humaine; (5) [et que les viandes hachées ont été produites et congelées dans des établissements de transformation, conformément aux exigences de la législation de la Communauté européenne <sup>(8)</sup> ]; 9.2. les viandes fraîches ou les emballages des viandes portent une marque sanitaire officielle attestant que les viandes ont été totalement parées et inspectées dans les établissements mentionnés au point 8.3 agréés pour l'exportation vers la Communauté européenne; 9.3. les modes de transport et les conditions de chargement du lot satisfont aux exigences de la législation de la Communauté européenne en matière d'hygiène <sup>(8)</sup> ;																																																																										

\_\_\_\_\_  
(Signature of Official Veterinarian)



Modele BOV

Certificate Number \_\_\_\_\_

9.4.	s'agissant de l'encéphalopathie spongiforme bovine (ESB) <sup>(8)</sup> ,
(5) <sup>(9)</sup> soit	[les viandes fraîches ne contiennent pas de matériels bovins autres que ceux provenant d'animaux nés, entièrement élevés et abattus sur le territoire décrit au point 3, et/ou d'animaux nés et entièrement élevés sur le territoire de ..... <sup>(3)</sup> <sup>(9)</sup> , et importés et abattus sur le territoire décrit au point 3.]
(5) <sup>(10)</sup> soit	[(insérer le texte correspondant du règlement (CE) n° 999/2001 [dernière version modifiée]) ..... ..... .....]
10.	<b>Attestation de santé animale</b>
	Le soussigné, vétérinaire officiel, certifie par la présente que les viandes fraîches décrites ci-dessus:
10.1.	ont été obtenues sur le territoire portant le code ..... <sup>(3)</sup> qui, au jour de la délivrance du présent certificat,
	a) était indemne de peste bovine depuis douze mois, aucune vaccination contre cette maladie n'étant intervenue durant cette période, et
(5) soit	[b) était indemne de fièvre aphteuse depuis douze mois, aucune vaccination contre cette maladie n'étant intervenue durant cette période;]
(5) soit	[b) était considéré comme indemne de fièvre aphteuse depuis ..... (date), sans que des cas/foyers ne soient apparus ultérieurement, et était autorisé à exporter ces viandes en vertu de la décision .../.../CE du ..... (date);]
(5) <sup>(11)</sup> soit	[b) sur lequel des programmes de vaccination des bovins domestiques contre la fièvre aphteuse font l'objet d'une mise en œuvre et d'un contrôle officiels;]
10.2.	proviennent d'animaux qui:
(5)	[sont restés sur le territoire décrit au point 10.1 depuis leur naissance ou au minimum durant les trois mois qui ont précédé leur abattage.]
(5) et/soit	[ont été introduits le ..... (date) sur le territoire décrit au point 10.1 à partir du territoire portant le code ... <sup>(3)</sup> qui, à cette date, était autorisé à exporter ces viandes fraîches vers la Communauté européenne,]
(5) et/soit	[ont été introduits le ..... (date) sur le territoire décrit au point 10.1 à partir de l'État membre .....;]
10.3.	sont issues d'animaux provenant d'exploitations:
	a) dans lesquelles aucun des animaux présents n'a été vacciné contre [la fièvre aphteuse ou] <sup>(12)</sup> la peste bovine et
(5) soit	[b) dans lesquelles, tout comme dans les exploitations situées dans un rayon de 10 km, aucun cas/foyer de fièvre aphteuse ou de peste bovine n'est apparu au cours des trente jours précédents,]
(5) <sup>(13)</sup> soit	[b) qui ne font l'objet d'aucune restriction officielle pour des raisons sanitaires et dans lesquelles, tout comme dans les exploitations situées dans un rayon de 25 km, aucun cas/foyer de fièvre aphteuse ou de peste bovine n'est apparu au cours des soixante jours précédents, et
	c) dans lesquelles ils sont restés durant quarante jours au minimum avant d'être envoyés directement à l'abattoir;]
(5) <sup>(14)</sup> soit	[b) qui ne font l'objet d'aucune restriction officielle pour des raisons sanitaires et dans lesquelles, tout comme dans les exploitations situées dans un rayon de 10 km, aucun cas/foyer de fièvre aphteuse ou de peste bovine n'est apparu au cours des douze mois précédents, et
	c) dans lesquelles ils sont restés durant quarante jours au minimum avant d'être envoyés directement à l'abattoir;]
10.4.	proviennent d'animaux:
	a) qui ont été transportés depuis leurs exploitations vers un abattoir agréé dans des véhicules nettoyés et désinfectés avant le chargement, sans avoir été en contact avec d'autres animaux ne répondant pas aux conditions susmentionnées;
	b) qui ont fait l'objet, à l'abattoir, d'une inspection sanitaire <i>ante mortem</i> au cours des vingt-quatre heures qui ont précédé l'abattage et, en particulier, qui ne présentaient aucune trace des maladies mentionnées au point 10.1;
	c) qui ont été abattus le ou entre .....; <sup>(15)</sup>
(5) <sup>(16)</sup>	[d) ont réagi négativement à une intradermotuberculation officielle pratiquée dans les trois mois qui ont précédé l'abattage;]
10.5.	proviennent d'un établissement dans un rayon de 10 km autour duquel aucun cas/foyer des maladies mentionnées au point 10.1 n'est apparu au cours des trente jours précédents ou, si un cas est apparu, la préparation des viandes destinées à être exportées vers la Communauté européenne n'a été autorisée qu'après l'abattage de tous les animaux présents, l'enlèvement de toutes les viandes, et le nettoyage et la désinfection complets de l'établissement sous le contrôle d'un vétérinaire officiel;

(Signature of Official Veterinarian)



Modele BOV

Certificate Number \_\_\_\_\_

- 10.6.  
(<sup>5</sup>) soit [ont été obtenues et préparées sans avoir été en contact avec d'autres viandes ne satisfaisant pas aux conditions susmentionnées;]
- (<sup>5</sup>) (<sup>13</sup>) soit [contiennent (des viandes désossées) (et) (des viandes hachées) (<sup>5</sup>), obtenues uniquement à partir de viandes désossées autres que les abats, qui proviennent de carcasses dans lesquelles les principales glandes lymphatiques accessibles ont été retirées, qui, avant le désossage, ont été soumises à un processus de maturation à une température supérieure à + 2 °C pendant une période minimale de vingt-quatre heures, et dans lesquelles le pH des viandes était inférieur à 6,0 lorsqu'il a été mesuré électroniquement au milieu du muscle *longissimus dorsi* après la maturation et avant le désossage, et
- ont été strictement séparées des viandes ne répondant pas aux exigences susmentionnées à tous les stades de la production, du désossage et du stockage, jusqu'à ce qu'elles soient emballées dans des boîtes ou des cartons avant d'être stockées dans des zones prévues à cet effet;]
- (<sup>5</sup>) (<sup>17</sup>) soit [contiennent (des viandes désossées) (et) (des viandes hachées) (<sup>5</sup>), obtenues uniquement à partir de viandes désossées autres que les abats, qui proviennent de carcasses dans lesquelles les principales glandes lymphatiques accessibles ont été retirées, qui, avant le désossage, ont été soumises à un processus de maturation à une température supérieure à + 2 °C pendant une période minimale de vingt-quatre heures, et
- ont été strictement séparées des viandes ne répondant pas aux exigences susmentionnées à tous les stades de la production, du parage et du stockage, jusqu'à ce qu'elles soient emballées dans des boîtes ou des cartons avant d'être stockées dans des zones prévues à cet effet;]
- (<sup>5</sup>) (<sup>14</sup>) soit [a) ne contiennent que des abats parés qui ont subi un processus de maturation à une température ambiante supérieure à + 2 °C durant une période minimale de trois heures ou, dans le cas du diaphragme et des muscles masséters, une période minimale de vingt-quatre heures;
- b) ont été strictement séparées des viandes ne répondant pas aux exigences susmentionnées à tous les stades de la production, du parage et du stockage, jusqu'à ce qu'elles soient emballées dans des boîtes ou des cartons avant d'être stockées dans des zones prévues à cet effet, et
- c) ont été emballées dans des boîtes/récipients étanches et scellés sur les étiquettes desquels figurent la mention "ABATS DE VIANDES DESTINÉS À UN TRAITEMENT THERMIQUE", le nom et l'adresse de l'établissement de transformation de destination dans l'Union européenne.]

11. **Attestation de bien-être animal**

Le soussigné, vétérinaire officiel, certifie par la présente que les viandes fraîches décrites ci-dessus proviennent d'animaux qui, dans l'abattoir, avant et pendant l'abattage ou la mise à mort, ont été traités conformément aux dispositions pertinentes de la législation de la Communauté européenne (<sup>8</sup>).

**Cachet officiel et signature**

Fait à \_\_\_\_\_, le \_\_\_\_\_



(signature du vétérinaire officiel)

(nom en lettres majuscules, qualifications et titre)

**Notes**

- (<sup>1</sup>) On entend par "viandes fraîches" toutes les parties fraîches, réfrigérées ou congelées, propres à la consommation humaine, de bovinés domestiques (*Bos taurus*, *Bison bison*, *Bubalus bubalis* et leurs hybrides), y compris les viandes hachées surgelées. Dans le cas d'abats parés satisfaisant aux garanties supplémentaires mentionnées dans la note 14, ceux-ci doivent, après l'importation, être transportés sans délai vers l'établissement de transformation de destination.
- (<sup>2</sup>) Délivré par l'autorité compétente.
- (<sup>3</sup>) Pays et code du territoire tel qu'il apparaît à l'annexe II, partie 1, de la décision 79/542/CEE (dernière version modifiée).
- (<sup>4</sup>) Il convient, selon le cas, d'indiquer le(s) numéro(s) d'enregistrement du wagon ou du camion et le nom du navire. S'il est connu, indiquer le numéro de vol de l'aéronef.  
En cas de transport dans des conteneurs ou des boîtes, il convient d'indiquer au point 7.3 le nombre total, le numéro d'enregistrement et le numéro du scellé qui figurent éventuellement sur ces conteneurs/boîtes.
- (<sup>5</sup>) Choisir la formule adéquate.
- (<sup>6</sup>) Remplir, le cas échéant.

(Signature of Official Veterinarian)



Modele BOV

Certificate Number \_\_\_\_\_

- (7) Le cas échéant, indiquer "ayant subi une maturation" et/ou "hachées". Si les viandes sont congelées, indiquer la date de congélation (mm/aa) des découpes/pièces.
- Ne sont considérés comme abats parés de bovinés domestiques que les abats dont les os, les cartilages, la trachée et les grosses bronches, les ganglions lymphatiques, le tissu connectif, la graisse et les muqueuses ont été complètement enlevés. Les muscles masséters complets, incisés conformément à l'annexe I, chapitre VIII, paragraphe 41, point A a), de la directive 64/433/CEE (dernière version modifiée), sont également autorisés.
- On entend par "viandes hachées" les viandes réduites en fragments ou passées dans un hachoir à vis sans fin, et qui ont été exclusivement préparées à partir de muscle strié (y compris les tissus graisseux attenants) à l'exception du muscle cardiaque.
- (8) En ce qui concerne les viandes fraîches, les dispositions de la directive 72/462/CEE (dernière version modifiée) s'appliquent. À compter du 8 juin 2003, les viandes fraîches doivent provenir d'établissements procédant à des contrôles d'hygiène générale conformément à la décision 2001/471/CE (dernière version modifiée). Pour les viandes hachées, les dispositions de la directive 94/65/CE (dernière version modifiée) s'appliquent également. En ce qui concerne le bien-être au moment de l'abattage, les dispositions de la directive 93/119/CE (dernière version modifiée) s'appliquent. En ce qui concerne l'ESB, les dispositions du règlement (CE) n° 999/2001 (dernière version modifiée) s'appliquent.
- (9) Uniquement les pays figurant à l'annexe XI, partie A, point 15 b) du règlement (CE) n° 999/2001 (dernière version modifiée).
- (10) Insérer l'expression exacte figurant à l'annexe XI, partie A, point 15 b) du règlement (CE) n° 999/2001 (dernière version modifiée).
- (11) Uniquement les viandes désossées ayant subi une maturation et satisfaisant aux garanties supplémentaires mentionnées dans la note 13 ou dans le cas d'abats parés satisfaisant aux garanties supplémentaires mentionnées dans la note 14.
- (12) Supprimer lorsque le pays exportateur mène des campagnes de vaccination contre la fièvre aphteuse à sérotype A, O ou C, et que ce pays est autorisé à exporter vers la Communauté européenne des viandes désossées ayant subi une maturation ou des abats parés qui répondent aux garanties supplémentaires décrites respectivement dans les notes 13 ou 14.
- (13) Lorsque la mention "A" figure dans la cinquième colonne ("GS") de l'annexe II, partie 1, de la décision 79/542/CEE (dernière version modifiée), il convient de fournir des garanties supplémentaires en ce qui concerne les viandes provenant de viandes désossées ayant subi une maturation.
- (14) Lorsque la mention "B" figure dans la cinquième colonne ("GS") de l'annexe II, partie 1, de la décision 79/542/CEE (dernière version modifiée), il convient de fournir des garanties supplémentaires en ce qui concerne les abats parés ayant subi une maturation.
- (15) Date ou dates d'abattage. Les importations de ces viandes ne sont pas autorisées lorsque ces viandes proviennent d'animaux abattus avant la date de l'autorisation d'exportation du territoire mentionné au point 3 vers la Communauté européenne ou durant une période au cours de laquelle la Communauté européenne a adopté des mesures restrictives à l'importation de telles viandes provenant de ce territoire.
- (16) Lorsque la mention "E" figure dans la cinquième colonne ("GS") de l'annexe II, partie 1, de la décision 79/542/CEE (dernière version modifiée), il convient de fournir des garanties supplémentaires en ce qui concerne les tests de tuberculose. Une intradermotuberculination doit être pratiquée conformément aux dispositions de l'annexe B de la directive 64/432/CEE (dernière version modifiée).
- (17) Lorsque la mention "F" figure dans la cinquième colonne ("GS") de l'annexe I, partie 1, de la décision 79/542/CEE (dernière version modifiée), il convient de fournir des garanties supplémentaires en ce qui concerne les viandes provenant de viandes désossées ayant subi une maturation. Les importations dans la Communauté européenne de viandes désossées ayant subi une maturation ne sont pas autorisées durant une période de vingt et un jours à compter de la date d'abattage des animaux.

---

(Signature of Official Veterinarian)